

INVITACION FERIA SCA World of Coffee 2018,  
Ámsterdam, Holanda del 21 al 23 de junio

Señores:

Productores, Beneficiadores, Exportadores, Torrefactores y Comerciantes de Café.

Estimados señores:

Reciban un cordial saludo de parte del Instituto del Café de Costa Rica. (ICAFE).

Como parte de las actividades de promoción y con el propósito de continuar con el posicionamiento del Café de Costa Rica dentro del nicho de cafés finos en mercados internacionales, el ICAFE participará en la feria SCA World of Coffee, la cual tendrá lugar en Centro de Convenciones RAI, localizado en Amsterdam, Europaplein 2-22, 1078 GZ Ámsterdam, Países Bajos, del 21 al 23 de junio del año en curso.

**Características de la Feria SCA**

La Feria de SCA es considerada la más importante en el sector de cafés finos de Europa y contará con la participación de aproximadamente 250 compañías especializadas en café, donde se esperan más de 5. 000 visitantes por día, presencia de 240 expositores, entre ellos: importadores, exportadores, *retailers* y *brokers*, así como representantes de la industria alimenticia, infraestructura, servicio baristas, catadores y prensa internacional.

Este año, nuevamente, Café de Costa Rica se encontrará dentro del Pabellón de Cafés de especialidad.

Café de Costa Rica contará con un espacio de 35 metros cuadrados y se ubicará en el Stand F-36 salón G, en el mismo, tendremos degustación de café de las

ocho Regiones Cafetaleras, barra de café con atención de barista, intercambio de información para el sector cafetalero y sus clientes, así como sesiones de degustación en coordinación con la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica.

Asimismo, SCA contará con importantes eventos organizados por WCE, tales como: el Campeonato Mundial de Baristas y en donde Costa Rica participará con el representante Campeón Nacional de Barismo.

### **Entrada (pases) a la feria**

Como expositor Café de Costa Rica tiene derecho a pases como visitante, la cantidad es muy reducida por lo que si está interesado en recibir un pase por favor enviar un correo a [rmena@icafe.cr](mailto:rmena@icafe.cr) para gestionar la entrega, en caso de que no se haga la solicitud a tiempo o ya no queden en disponibilidad los pases se pueden comprar en la siguiente dirección a un costo de €30

<https://registration.n200.com/survey/10mh4ike999og>

Fecha máxima para enviar el correo: **10 de mayo, 2018**

### **Información y actividades de la Feria SCA**

Paralelo a la feria, los organizadores cuentan con una serie de eventos, talleres y su Re:co Simposio, si usted está interesado en conocer más en detalle estas actividades, puede acceder el siguiente link:

<https://www.worldofcoffee.org/schedule-of-events/>

En el siguiente enlace podrá encontrar detalles del lugar en donde está situado el Centro de Conferencias, direcciones, sugerencias de hoteles, formas de llegar y otros de interés general:

<https://www.worldofcoffee.org/visitor-information/>

### **Envío de muestras de café verde para stand de Café de Costa Rica**

Como parte de la promoción de Café de Costa Rica, el ICAFE da la posibilidad de enviar muestras de café verde para ofrecer a posibles compradores en el stand de Café de Costa Rica.

Para la preparación de las muestras favor seguir las siguientes especificaciones:

**Nota: no se aceptarán muestras sin las especificaciones que a continuación se detallan.**

**Tamaño de Muestra:** 300 grs.

**Cantidad de Muestras por interesado:**

6 muestras de 300 grs. (1,8 Kgs), de un solo lote. Una muestra al azar de las 6 será remitida a la Unidad de Control de Calidad del ICAFE, para evaluar la calidad de taza, según protocolo de Ferias Internacionales del ICAFE.

**Presentación:** Café oro, preparación **EUROPEA**

**Empaque:**

Laminado con o sin válvula, debidamente identificado con una calcomanía o sticker con la siguiente información:

- Company:
- Contact:
- Phone:
- Email:
- Origen:
- Type: SHB, HB, MHB, etc.

**Material de apoyo:** El interesado puede enviar también material promocional, impreso, que considere de apoyo.

**Enviar muestras a:** Sección de Catación de ICAFE, ubicado en San Pedro de Barva de Heredia, con el señor Esdras Vega. Tel. 2260- 1875.

Favor rotular las muestras como **SCA WOC 2018- Ámsterdam, Holanda.**

**FECHA LÍMITE ENVIO DE MUESTRAS: lunes 14 de mayo, 2018 a las 12 MD.**

Para su información se adjunta protocolo para evaluación de muestras de ICAFE.

Cualquier consulta favor comunicarse con Rocío Mena de la Gerencia de Promoción y Divulgación del ICAFE al teléfono 2243 -7807 o al correo: [rmena@icafe.cr](mailto:rmena@icafe.cr)

Atentamente,

Original firmado

**Ing. Edgar Rojas Rojas**  
**Subdirector Ejecutivo**

**Mario Arroyo Uder**  
Gerencia de Promoción y Divulgación



## Unidad de Control de Calidad Centro de Investigaciones en Café

### **Protocolo para el uso de Muestras de café Oro y Tostado a emplear por la Gerencia de Promoción del Instituto del Café de Costa Rica**

#### **Justificación**

Con el objetivo de asegurar la óptima calidad del café que se exhibe en los stands de Café de Costa Rica, en las diferentes ferias internacionales en las que se participa representando al sector cafetalero nacional, se ha definido el siguiente procedimiento de control de calidad, que reúne las condiciones mínimas que debe presentar un café de Costa Rica, de manera que el prestigio de nuestro “grano de oro” se asegure en todo momento.

#### **Procedimientos de laboratorio para análisis de Calidad**

Con antelación a la celebración de la feria, el interesado deberá enviar para su análisis al Laboratorio de Catación del ICAFE, ubicado en San Pedro de Barva de Heredia, 400 metros al Norte de la Iglesia, una muestra representativa del lote a emplear, cuyo peso será de 300 gr. Los resultados que se obtengan se estarán remitiendo a la Gerencia de Promoción en un tiempo máximo de cinco días hábiles, una vez ingresada al laboratorio.

Identificación de la muestra:

#### **SCA WOC - 2018**

Nombre de la empresa:

Dirección:

Teléfono:

Fax:

Dirección electrónica:

Persona contacto o responsable de la preparación:

Las muestras podrán ser enviadas en las presentaciones Oro y Tostado grano entero, para este último caso las especificaciones de tueste deberán incluirse en el empaque (tueste claro, medio y oscuro).

## **Variables de Calidad a ser evaluadas:**

### **1. Café oro**

#### 1.1 Contenido de Humedad

La muestra debe ubicarse en un rango del 10 al 12 por ciento de humedad

#### 1.2 Tamaño del grano

La misma deberá ser retenida en un 70 % sobre la malla o zaranda de 17/64 y no más de un 5% bajo zaranda 15/64

#### 1-3 Color y olor

El café deberá presentar una coloración verde o verde azulado, libre de olores extraños

### **2. Café Tostado**

#### 2.1 Descripción de tueste

El empaque o etiqueta deberá indicar el tipo de tueste (claro, medio, medio oscuro y oscuro), para su respectiva validación

#### 2.2 Uniformidad de tueste

La misma deberá obedecer a un buen procedimiento de clasificación mecánico, preferiblemente que no presente combinación de tamaños de grano inferiores a zaranda 15, orejas, granos quebrados en el proceso de trillado y quakers (pardos o amarillos)

#### 2.3 Molienda

Los tipos de molienda comúnmente empleados son; fino, medio y grueso, estos se definen en función de la preparación o uso del café (coffe maker, prensa francesa) por lo que aceptamos como validas estas tres presentaciones, siempre y cuando la taza este limpia y que manifieste fresca tras el proceso de empaquetado.

#### 2.4 Empaque

En este caso los interesados en enviar muestras de café debidamente empacadas desde su empresa deberán de igual forma enviar una muestra que represente el lote. Un criterio adicional a la calidad de la taza es que deberá cumplir a cabalidad con lo establecido en el Codex Alimentarius (Higiene de los Alimentos) en su apartado de Etiquetado, Artículo 9.3 Segunda Edición, del Programa Conjunto

FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. El mismo dice; Los alimentos preenvasados deberán ser etiquetados con instrucciones claras que permitan a la persona siguiente de la cadena alimentaria manipular, exponer, almacenar, y utilizar el producto de manera inocua.

#### 2.5. Etiquetado:

Se define necesario que el producto sea 100% puro, nombre de la marca, Café de Costa Rica, # de lote, fecha de empaado, fecha de caducidad, método de preparación de la bebida, tipo de tueste si desea, presentación (grano entero o molido, recomendaciones de almacenamiento, peso neto del producto g o Kg.

De no cumplir con cualquiera de los aspectos anteriores, se considerará Producto No conforme, ya que nos exponemos como País, exportador que cumple con normativas Internacionales.

### **3. Producto No Conforme**

La Unidad de Control de Calidad descartará aquellas muestras que presenten defectos en la taza, informándolo así al interesado y a la Gerencia de Promoción. Dichas muestras serán custodiadas por un período máximo de dos semanas.